



L'hôtel le Rhéna vous propose pendant toute la période du Marché de Noël une navette gratuite* avec 2 deux étapes :

La gare de Molsheim afin de rejoindre rapidement les centres villes de Colmar et Strasbourg et visiter les différents Marchés de Noël.

Le centre-ville d'Obernai pour découvrir son marché de Noël et les charmes de cette ville et de ses jolies maisons à colombage.

Nous vous invitons à nous contacter directement ou à consulter notre site www.lerhenan-hotel.com pour connaître nos meilleures offres et ainsi profiter des fabuleux services mis à disposition pour rendre vos fêtes encore plus précieuses.

Notre restaurant chez Claude vous propose également ses menus de Noël.



Chez Claude

— BRAISE & RÔTISSERIE —

« A Noël, il est tout aussi important d'être avec les siens que de régaler ses papilles ... »

Le restaurant « Chez Claude » est ravi de vous proposer ses menus de Noël.

Notre chef a concocté pour vous, à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, des mets chaleureux et délicats pour réveiller dans vos cœurs la magie de Noël.



Menus de Noël 2019

Disponibles le 24 décembre au soir, le 25 décembre à midi et le 26 décembre à midi.

Menu en 4 temps. (55 euros hors boissons)

Amuse-bouche

Terrine de foie gras de canard de la Maison Brück,
Gelée au vin chaud de Noël,
Chutney Pomme/poire,
Pain aux fruits toasté.

Omble chevalier de l'Isère,
Cuit à la salamandre, mousseline de topinambour,
Légumes racines, émulsion à la crème de truffe blanche.

Fromage

Vacherin contemporain,
Eglantine, marrons, vanille

Menu en 6 temps. (69 euros hors boissons)

Amuse-bouche

Terrine de foie gras de canard de la Maison Brück,
Gelée au vin chaud de Noël,
Chutney Pomme/poire,
Pain aux fruits toasté.

Omble chevalier de l'Isère,
Cuit à la salamandre, mousseline de topinambour,
Légumes racines, émulsion à la crème de truffe blanche.

Trou Alsacien

Noisette et effiloché d'épaule de chevreuil,
Purée de céleri, confit de myrtilles et sauce Grand Veneur.

Fromage

Vacherin contemporain,
Eglantine, marrons, vanille

Le menu en 4 temps est proposé à 90 euros boissons comprises (accord mets-vins et apéritif).
Le menu en 6 temps est proposé à 110 euros boissons comprises (accord mets-vins et apéritif).

Ces menus sont disponibles sur réservation, une carte bancaire vous sera demandée afin de garantir la table.
Les prix sont nets, taxes et service inclus.

